

# MENU DE LA SEMAINE

## *Entrées*

Tomates fraîches de notre région  
farcies au pesto et à la crème de Brillat-Savarin

ou

Salade de quinoa, fruits secs, fêta et vinaigre de géranium

ou

Salade de farfalles,  
sauce crémeuse au skyr et herbes fraîches, tomates, pois-chiches

---

## *Plats*

Vitello tonnato, frites fraîches maison

ou

Dorade panée, purée de carottes et petits légumes

---

## *Desserts*

Paris-Brest de La Closerie

ou

Mousse cheesecake verveine et citron  
nectarines rôties et pochées

**25.-€ - Entrée Plat Dessert**

**21.-€ - Entrée Plat ou Plat Dessert**

Servi uniquement pour le déjeuner  
hors week-end et jours fériés

Tarifs en Euros T.T.C, service compris



**Gault & Millau**





## *La signature Bourguignonne*

### *Entrée*

Jambon cru du Haut-Doubs, fraîcheur de melon, concombre et basilic de la ferme Dubois, crumble jurassien

### *Plats*

Suprême de poulet jaune français cuit basse température, sauce Gaston Gérard et gaufre de pommes de terre aux herbes fraîches

### *Dessert*

Notre Charlotte au cassis noir de Bourgogne, bavaroise et croustillant au poivre de Timut

**45.-€**

## *Formule salade*

Quinoa, fruits secs, fêta & vinaigre de géranium

ou

Farfalles, tomates, pois-chiches  
& sauce crémeuse au skyr et herbes fraîches

Salade : 16.-€

Salade - Dessert : 20.-€

